

お品書き (二泊目)

令和八年 水無月

先附 焼茄子 芹胡麻和え

八寸 順才(梅肉) 鮎南蛮漬 大徳寺麩柿葉寿し

川海老唐揚げ 合鴨コース 諸胡瓜

椀盛り 白魚真箸 冬瓜 椎茸 柚子

向附 鮪 鯛 鉢魚 赤貝 独活 ラディッシュ 山葵

焚き合せ 丸茄子味噌田楽 海老 天豆 帆立 木の芽

焼魚 鱈西京焼 白梅貝 棒生姜

小鍋 豚角煮 ジャガ芋 人参 ブロッコリー(味噌仕立て)

揚物 いちじく黄身揚げ 小芋唐揚

赤降し 青唐 酢立ち

酢物 長芋養老寄せ 水菜

酢取り明賀 まて貝(酢味噌掛け)

食事 もずく雑炊 なめこ 三つ葉

水菓子 メロン ビワ

